COMITE SCIENTIFIQUE
DE L'AGENCE FEDERALE POUR LA SECURITE
DE LA CHAINE ALIMENTAIRE

AVIS 26-2013

Concerne : Evaluation du guide d'autocontrôle pour les centres d'emballage, collecteurs et grossistes en œufs (dossier Sci Com N° 2013/15 – G-042).

Avis approuvé par le Comité scientifique le 22/11/2013.

Résumé

Cet avis concerne l'évaluation du guide d'autocontrôle pour les centres d'emballage, collecteurs et grossistes en œufs (G-042). Il est demandé au Comité scientifique si le guide satisfait à l'analyse sectorielle des dangers et d'émettre un avis sur les cas d'échantillonnage et d'analyses décrits dans le guide.

Le Comité scientifique donne une évaluation défavorable à la version actuelle du guide car celle-ci ne fournit pas toutes les informations utiles pour que l'opérateur puisse mettre en place et appliquer un système d'autocontrôle efficace et ainsi garantir la sécurité alimentaire.

Les principales raisons de cette évaluation défavorable sont les suivantes : il n'y a pas de schéma suffisamment explicatif reprenant le flux des œufs au travers les différentes étapes des différentes activités tombant sous le champ d'application du guide ; le plan HACCP est formulé de manière théorique sans lien suffisant avec les activités visées par le guide ; l'analyse des dangers est incomplète et devrait être révisée en profondeur, tenant compte des différentes étapes des différentes activités visées dans le guide ; certain(e)s phrases, titres, etc. sont formulé(e)s de manière imprécise et incomplète, ce qui rend difficile la compréhension par les opérateurs des messages que veut faire passer le guide; des chapitres doivent être ajoutés et développés (réception des marchandises, stockage et entreposage des œufs, problématique des œufs cassés) tandis que d'autres doivent être supprimés (commerce de gros, certaines annexes); les propositions de mesures préventives et correctives sont incomplètes ; il manque des directives concernant les fréquences (par exemple, fréquence des contrôles, fréquence des enregistrements) et concernant les conditions extérieures (par exemple, température, humidité); certaines références à la législation sont erronées.

De nombreuses remarques spécifiques sont également émises, concernant, entre autres, le nettoyage et la désinfection, le contrôle microbiologique de l'hygiène, le contrôle de la température et de l'humidité relative, la surveillance des salmonelles et l'analyse des dangers.

Summary

Advice 26-2013 of the Scientific Committee of the FASFC on the evaluation of the self-checking guide for the egg packaging, collection and wholesale centers

This advice concerns the evaluation of the self-checking guide for the egg packaging, collection and wholesale centers (G-042). It is asked to the Scientific Committee to evaluate if the guide meets the sector-based hazard analysis and to give an advice on the sampling and analyses cases described.

The Scientific Committee gives an unfavorable assessment to the guide in its current version because it does not provide all the useful information for the operator to put in place and apply an efficient self-checking system and thus guarantee food safety.

The main reasons for this unfavorable evaluation are the following : there is no sufficiently explicit flow chart available describing the flux of the eggs through the several steps of the different activities falling under the scope of the guide ; the HACCP plan is formulated theoretically without sufficient links with the activities aimed in the guide ; the hazard analysis is incomplete and should be profoundly revised, taking into account the several steps of the different activities aimed in the guide ; some sentences, titles, etc. are imprecisely and incompletely formulated, which renders it difficult for the operators to understand the messages of the guide; some chapters have to be added and developed (reception of the goods, storage of the eggs, the problem of the broken eggs) while others have to be left out (wholesale, some annexes); the proposals of prevention and correction measures are incomplete; there is a lack of some directives concerning frequencies (for example, frequencies of controls, frequencies of registrations) and concerning external conditions (for example, temperature, humidity); some references to the legislation are incorrect.

Numerous specific remarks are also emitted, concerning for example cleaning and disinfection, microbiological control of hygiene, temperature control and control of relative humidity, surveillance of *Salmonella* and hazard analysis.

Mots clés

Guide – autocontrôle – œufs – centre d'emballage – collecte – tri

1. Termes de référence

1.1. Question posée

Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer le guide d'autocontrôle pour les centres d'emballage, collecteurs et grossistes en œufs (G-042). Plus précisément, il est demandé d'évaluer si le guide satisfait à l'analyse sectorielle des dangers et d'émettre un avis sur les cas d'échantillonnage et d'analyses décrits dans le guide.

1.2. Contexte législatif

Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

Vu les discussions durant la réunion de groupe de travail du 6 septembre 2013 et la séance plénière du 22 novembre 2013,

le Comité scientifique émet l'avis suivant :

2. Introduction

L'initiative du guide d'autocontrôle pour les centres d'emballage, collecteurs et grossistes en œufs (G-042) émane de la Fédération Nationale des Grossistes en œufs (NVE asbl), fédération professionnelle représentant et regroupant des centres d'emballage, collecteurs et grossistes en œufs de grande, moyenne et petite taille. Le guide s'adresse à toutes les entreprises belges qui collectent, emballent et commercialisent en gros des œufs. Une partie du guide concerne les assouplissements pour les petites entreprises du secteur des grossistes en œufs.

Ce guide a été soumis pour validation à l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaine alimentaire (AFSCA). Il a été évalué par la Cellule de validation des guides de l'AFSCA. Celle-ci a émis un avis défavorable principalement pour les raisons suivantes :

- le guide comprend beaucoup d'informations théoriques, sans lien avec la mise en pratique de l'autocontrôle, et parfois inutiles pour les utilisateurs du guide ;
- la présentation n'est pas idéale pour l'utilisateur ;
- toutes les étapes ne sont pas reprises ;
- le champ d'application doit se limiter à la collecte des œufs et à leur conditionnement. Il existe en effet déjà un guide pour le commerce de gros des denrées alimentaires (guide G-039) ;
- le guide ne possède pas toutes les informations permettant à l'utilisateur de respecter la législation ni de mettre en place et d'appliquer un système d'autocontrôle efficace.

La version du guide soumise au Comité scientifique est la même que celle qui a été soumise à la Cellule de validation des guides.

3. Avis

3.1. Remarques générales

- Il existe déjà un guide pour le **commerce de gros** en denrées alimentaires qui inclut les œufs (Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de gros en alimentation G-039). Le champ d'application de ce guide-ci ne devrait donc inclure que la collecte, le tri et le conditionnement des œufs.

- Le guide ne contient pas de **schémas** suffisamment explicatifs et détaillés et illustrant suffisamment le flux des œufs au travers des étapes de collecte, de tri, d'emballage, et de transport. De tels schémas sont essentiels pour visualiser l'ensemble des informations et données mentionnées dans le guide, ainsi que pour identifier toutes les étapes des différents procédés et les dangers y afférents. Les schémas de l'annexe 4 ne sont pas complets. Le Comité scientifique suggère que ces schémas soient remaniés en profondeur, avec le détail de toutes les étapes propres à chaque activité (activité « collecte », activité « tri », activité « conditionnement », activité « transport »), avec mention fléchée du flux des œufs à travers ces étapes, de l'exploitation d'origine au consommateur. Chaque étape détaillée devrait faire l'objet d'une explication pratique. Il est également suggéré que ces schémas soient en correspondance avec l'analyse des dangers du guide et vice-versa.

- Le guide comprend beaucoup d'informations très **théoriques** sans lien avec la mise en pratique de l'autocontrôle par les opérateurs. Notamment, les **principes HACCP** (partie III) sont formulés de manière essentiellement théorique sans information appliquée aux activités visées dans le guide (collecte, tri, conditionnement, transport des œufs). Cette formulation trop théorique a également pour conséquence que des activités décrites ne tombent pas dans le cadre des activités du guide (ex. au principe 1 : il n'y a pas d'étape de transformation tombant dans le champ d'application du guide). Les principes théoriques HACCP peuvent êtres formulés succinctement. Cependant, pour pouvoir être utilisés par les opérateurs, il est nécessaire de donner des plans HACCP (7 principes) pour chaque activité tombant dans le champ d'application du guide et d'accompagner ceux-ci d'exemples et d'applications concrètes. Il serait également nécessaire de montrer un diagramme des opérations en accord avec les activités détaillées. Si les 14 étapes de l'approche FLAIR sont détaillées dans le guide, elles devraient également être liées aux activités visées par le guide. Par conséquent, l'annexe III devrait être retravaillée en profondeur.

- **L'analyse des dangers** est incomplète. Une analyse de tous les dangers pertinents doit être réalisée pour chaque étape de chaque activité tombant dans le champ d'application du guide. Comme il y a plusieurs types d'activité dans le guide (collecte, tri, conditionnement, transport, …), il doit y avoir plusieurs analyses des dangers, elles-mêmes subdivisées en étapes. Les dangers (micro)-biologiques, chimiques et physiques doivent être envisagés pour chacune des étapes décrites. L'analyse des dangers devrait être en concordance avec les schémas illustrant les flux des œufs au travers des différentes étapes des différentes activités.

- De nombreuses remarques concernant la **forme** du guide ayant des conséquences directes sur l'utilisation pratique du guide par les opérateurs (utilisation d'un vocabulaire parfois vague et imprécis ; certains titres

insuffisamment explicatifs ; certaines phrases incomplètes ; manque de définitions ; certains termes non utilisés de manière uniforme dans le guide ; manque de précision quant aux activités (centres de collecte – centres de tri - centres d'emballages) visées par les obligations ; manques de références à certaines annexes, à la littérature et aux ouvrages consultés ; renvois inappropriés au site de l'AFSCA ou à la législation ; fautes d'orthographe ; parties manquantes ; parties non traduites, copier-coller d'autres documents) sont formulées dans un document séparé qui sera transmis aux rédacteurs du guide.

- Il n'est pas fait explicitement mention, dans le guide, des actions à prendre dans le cas de la présence **d'œufs cassés**. Les œufs cassés constituent une matrice favorable à la multiplication des micro-organismes avec également un risque important de contamination des machines, du matériel, etc. Un chapitre dans la partie GPM devrait être consacré aux modalités de surveillance et aux actions correctives concernant les œufs cassés. Il serait également nécessaire de préciser l'ensemble des actions à prendre en termes de nettoyage et désinfection en cas d'œuf(s) cassé(s), et ce à toutes les étapes où des œufs sont susceptibles de se casser (par exemple : arrêter le tapis roulant, nettoyer, effectuer un contrôle microbiologique après le nettoyage).

- A de nombreux endroits du guide, il manque des notions de **fréquence** (fréquence des contrôles, fréquence des enregistrements, etc.). Il est recommandé de fournir des propositions de fréquences d'actions à tous les endroits du guide où cela est opportun. Ci-dessous est présentée une liste non exhaustive d'exemples :
  - Point I.4. Quelle est la fréquence de l'actualisation de l'inventaire ?
  - Point II.3. Quelle est la fréquence minimale du traitement contre les nuisibles ? Quelle est la fréquence de la détection de la présence de nuisibles ?
  - Point II.13. Quelle est la fréquence des contrôles de l'étiquetage ?

- De manière générale et partout dans le guide, les actions relatives au **contrôle**, aux **mesures préventives** et aux **actions correctives** à entreprendre sont **incomplètes**. Il est nécessaire, pour chaque action, de décrire le qui, le quoi, le comment, et le quand. Un exemple parmi d'autres se situe au Point II.6 (Contrôle de la température et de l'humidité relative) : il est nécessaire de préciser ce que l'on contrôle, à quelle fréquence, comment (thermomètre, humidimètre), qui effectue le contrôle, etc.

- De manière générale dans le guide, il n'y a pas de distinction entre ce qui est **acceptable** et ce qui ne l'est pas. La notion d'acceptable/inacceptable est nécessaire pour que l'opérateur puisse décider de la prise ou non de mesures préventives ou correctives lorsque ces directives sont dépassées. Ci-après est présentée une liste non exhaustive d'exemples : œuf « propre » ou « sale/souillé » ; coquille et cuticule « de taille normale » ; au Point II.6 (Contrôle de la température et de l'humidité relative) : quelle est la gamme de température acceptable ?; quelle est la gamme d'humidité acceptable ? Les termes « fluctuations importantes », « changement progressif », « augmentation abrupte de la tempétarure», etc. sont trop vagues pour être interprétés avec objectivité ; etc.

- Le guide fait référence, à de nombreux endroits, à des **législations** erronées ou dépassées.

- Le guide contient des informations qui tombent hors de son champ d'application (par exemple, la surveillance des salmonelles chez l'éleveur, les températures de stockage des viandes).

3.2. Remarques spécifiques

- **Point I.4. Gestion des stocks des œufs non classés.** Selon la législation, l'inventaire du stock physique des œufs doit être réalisé sur base hebdomadaire, et ce pour tous les types d'œufs, y compris les œufs non classés.

- **Point II.2. Nettoyage et désinfection.**

    - Au point II.2.1, il est important de préciser, pour conscientiser les opérateurs, que les restes d'œufs et les salissures peuvent non seulement contenir des micro-organismes, mais que ceux-ci peuvent se multiplier et entrainer une contamination microbiologique des produits.

    - Il est nécessaire d'expliquer clairement dans ce chapitre un exemple de programme de nettoyage et de désinfection complet qui puisse servir de base aux entreprises de collecte et d'emballage d'œufs. Tel que rédigé (annexes 2 et 3), l'opérateur aura des difficultés pour rédiger lui-même et appliquer un programme correct de nettoyage et désinfection propre à son entreprise. Un programme de nettoyage doit reprendre au minimum, pour chaque local et pour chaque équipement à nettoyer et/ou désinfecter : le moyen (balayage, nettoyage à l'eau, utilisation d'un détergent ou désinfectant), la personne qui effectue ces activités, la fréquence, et les modalités détaillées du procédé de nettoyage/désinfection à appliquer. La problématique des œufs cassés devrait également figurer dans le programme de nettoyage et de désinfection. Ces informations devraient se trouver dans le guide et non dans une annexe.

    - L'utilisation de produits de nettoyage convenant à un usage dans l'industrie alimentaire ne doit pas être conseillée mais être obligatoire.

    - Le pictogramme des classes de danger est déjà présent sur les produits de nettoyage et de désinfection et est superflu dans le cadre du guide. Il est préférable d'expliquer qu'il faut respecter le mode d'emploi des produits de nettoyage et de désinfection.

    - Les désinfectants ne sont pas agréés mais autorisés par le SPF santé publique. La liste des désinfectants autorisés se trouve sur le site web du SPF. Il est recommandé d'en retirer les informations essentielles et de les retranscrire dans le guide.

- Point II.2.8. Le guide est incomplet en ce qui concerne le **contrôle microbiologique de l'hygiène au niveau des installations**, pour les raisons suivantes :
    - Le contrôle de l'hygiène des installations par la mesure de la présence/absence de *Salmonella* est insuffisant. D'autres germes que *Salmonella* peuvent être présents sur les œufs, comme *Escherichia coli* et d'autres entérobactéries (Stepien-Pysniak, 2010). L'efficacité du nettoyage et de la désinfection devrait également être évaluée par le contrôle microbiologique des germes indicateurs d'hygiène (germes totaux, etc.).

- La fréquence du contrôle microbiologique (une fois par an) est insuffisante pour un contrôle valable et utile. Une autre proposition de fréquence devrait être formulée, qui peut éventuellement être modulée en fonction de la taille des exploitations.

- Les méthodes à utiliser pour le contrôle microbiologique des installations (écouvillons, boites de contact) devraient être référencées (référence scientifique ou légale) et expliquées/détaillées dans une annexe.

- En plus de l'hygiène des installations, il est nécessaire de contrôler l'hygiène des plateaux et des alvéoles des matériaux d'emballage.

- Il manque les actions à entreprendre en cas de résultat non conforme des tests microbiologiques (actions sur les produits présents et ayant déjà quitté l'établissement, actions sur les installations, révision éventuelle de la procédure, etc.). Des actions sont formulées en ce qui concerne *Salmonella* (direction vers l'industrie pour traitement thermique, voir point II.7), mais pas pour les germes indicateurs d'hygiène.

- **Point II.3. Lutte contre les nuisibles.** Dans le cas d'une infestation extrême par des nuisibles (point 6), il est nécessaire de s'adresser à une entreprise spécialisée dans la lutte contre les nuisibles car de telles entreprises disposent d'un personnel spécialement formé pour utiliser des biocides agréés plus radicaux.

- **Point II.4. Examens médicaux.** Dans le cadre de la sécurité de la chaine alimentaire, la fréquence de l'examen médical obligatoire par les membres du personnel de l'entreprise est tous les trois ans. La base annuelle vaut pour les examens médicaux réalisés dans le cadre de la médecine du travail. L'arrêté royal du 17 mars 1971 est abrogé et remplacé.

- **Point II.6. Contrôle de la température et de l'humidité relative.**

  - Il n'est pas correct d'affirmer que le lavage des œufs est interdit parce qu'il laisse sur la coquille de la condensation qui obstrue les pores de l'œuf, bloquant ainsi sa respiration et favorisant sa dégradation.
    Le lavage des œufs est destiné à 1) nettoyer les œufs sales et 2) diminuer la charge microbienne de la coquille. Le lavage n'induit pas de présence de condensation ni d'humidité sur les œufs vu qu'il comprend une étape de séchage. Le lavage des œufs est interdit au niveau européen principalement parce que l'on craint qu'il n'endommage la cuticule protectrice de l'œuf. S'il est correctement réalisé (il existe des laveuses d'œufs automatiques), la cuticule n'est pas endommagée (Leleu et al., 2011) et il n'y a pas d'altération de la qualité de l'œuf (Messens et al., 2011). L'EFSA (2005) conclut également que si le lavage est correctement effectué, il offre des avantages tels qu'une diminution de la charge microbienne de la coquille, mais que s'il est mal fait, cela peut engendrer des problèmes de type endommagement de la cuticule de l'œuf.
    Par ailleurs, une légère condensation (par exemple lors du stockage des œufs à température du frigo) n'augmente pas la probabilité d'avoir des œufs dont le contenu est infecté (De Reu et al., 2006).
    Par contre, la présence d'une humidité importante sur les œufs, suite à une condensation due à un mauvais rapport entre température et humidité relative, doit être évitée car elle constitue un moyen pour les bactéries (dont

Salmonella) présentes sur la coquille de pénétrer à l'intérieur des œufs via les pores. De plus, l'humidité constitue un milieu favorisant la survie des bactéries sur la coquille.

- Les actions à entreprendre en cas de non-conformité par rapport aux gammes de température et d'humidité relative ne sont pas complètes. Il manque, entre autres, la recherche de la cause de la non-conformité, la recherche de la résolution du problème, les actions immédiates à prendre au niveau des installations, les actions à prendre sur les œufs présents ou ayant déjà quitté l'établissement (risque microbiologique), etc.

- **Point II.7. Surveillance des salmonelles.**

  - Les informations relatives au secteur de la production primaire ne tombent pas dans le champ d'application du guide et devraient être retirées. Par contre, les actions à entreprendre au niveau de l'entreprise (arrêt du classement, acheminement vers l'industrie de transformation) doivent bien figurer dans le guide. Il devrait cependant mieux être précisé ce qu'il convient de faire quand un lot d'œufs arrive en provenance d'une exploitation positive pour *Salmonella*, comme par exemple, traiter ces œufs à la fin de la journée (en fin de production) pour éviter les contaminations croisées, nettoyer les appareils et le matériel, etc.

  - En ce qui concerne le suivi des résultats des analyses par l'entreprise qui achète les œufs, il est nécessaire de mieux décrire la problématique de *Salmonella*, la législation, les documents à fournir, par qui, etc.

  - Un lien doit être mis avec la partie du guide qui parle du contrôle microbiologique des salmonelles (point II.2.8) et avec l'analyse des dangers (annexe 6).

- **Point II.8. Traçabilité.**

  - Ce chapitre n'est pas suffisamment développé ni explicatif et devrait être modifié/complété. Par exemple : que faut-il enregistrer ? Qui effectue le contrôle de performance du système et comment ?

  - Il faudrait préciser le niveau de traçabilité (par œuf, par lot, …).

  - Les liens vers le site de l'AFSCA et vers la législation devraient être remplacés par une synthèse de l'information utile à l'opérateur.

  - Concernant l'enregistrement, il y a, en plus du registre de classement, un registre d'entrée et un registre de sortie.

- **Point II.11. Evaluation des fournisseurs.**
  - Sous le point « contrôle », le terme « respect des conditions convenues » devrait être plus détaillé.

  - Les modalités concernant le suivi des attestations relatives au statut *Salmonella* des élevages de provenance devrait également être rappelé sous ce point.

- **Point II.13. Etiquetage des denrées alimentaires.**
  - Il est recommandé de modifier le titre en « Etiquetage des œufs et des emballages d'œufs ».

  - Il est recommandé de déplacer le paragraphe traitant du marquage des œufs (voir partie IV) vers ce point II.13 car le marquage des œufs constitue une partie de l'étiquetage des œufs.

  - Les parties « contrôle », « actions à entreprendre » et « base légale » sont incomplètes.

- **Point II.14. Déchets.**
  - Ce point contient de nombreuses imprécisions et devrait être plus développé.

  - Il est recommandé de mieux définir le terme « déchets ». Les déchets sont les œufs non conformes, les œufs cassés et les emballages contenant des œufs cassés.

  - Ces déchets (d'œufs) sont des sous-produits animaux qu'il convient de traiter de manière particulière selon la législation relative aux sous-produits animaux (catégories I, II, III). Cette information devrait être fournie dans le guide.

  - Les déchets devraient être éliminés le plus rapidement possible et nons uniquement à la fin de la journée.

- Dans la partie concernant les GMP, un chapitre relatif à la **réception des marchandises** devrait être ajouté, qui mentionnerait les contrôles à effectuer lors de la réception des marchandises.

- Dans le guide, un chapitre concernant les **modalités de stockage/entreposage** des œufs, qui peut avoir lieu à différentes étapes du procédé, devrait également être ajouté.
  En ce qui concerne la température de stockage des œufs, il n'y a pas de normes fixées dans la législation. Le Comité scientifique recommande la fixation d'une température minimale et d'une température maximale à ne pas dépasser. Ces valeurs seuils devraient figurer dans le plan HACCP et être surveillées au niveau de l'entreprise.

- **Point II.15. Transport.** Il manque des considérations relatives à la température pendant le transport (voir la législation). Ce point contient également des imprécisions et est à développer/compléter en ce qui concerne le contrôle, l'enregistrement, les actions à prendre et la base légale.

- Il manque dans la partie GMP du guide un chapitre concernant les modalités de **conditionnement (emballage) des œufs**. L'annexe 5 devrait donc faire l'objet d'un point de GMP dont le titre pourrait être « Conditionnement/emballage ».

- **Point III.3. La démarche HACCP en 14 étapes (FLAIR).**

  - L'attribution des niveaux de gravité applicable aux dangers doit être basée sur les caractéristiques intrinsèques des agents pathogènes et non sur des données concernant le procédé. Par exemple, le critère « danger dont la probabilité d'une issue fatale est élevée » est un critère lié à l'agent

pathogène et doit être inclus. Par contre, le critère « le degré initial de la contamination par les pathogènes n'augmente pas de manière significative » est lié au procédé de fabrication et ne doit pas intervenir dans la détermination du niveau de gravité.

- L'arbre de décision devant mener à la décision de considérer un point comme un point critique de contrôle est incomplet et difficilement compréhensible.

- **Partie V. Assouplissements pour les petites entreprises.**

Il manque des possibilités d'assouplissement telles que la possibilité de ne pas réaliser une analyse des dangers propre mais d'utiliser celle présentée dans le guide, le caractère non obligatoire des enregistrements sauf en ce qui concerne les non-conformités, etc.

- **Annexes 6, 7, 8 et 9. Analyse des dangers et évaluation des risques.**

  - L'analyse des dangers est incomplète et doit être modifiée/détaillée en profondeur (voir remarques générales). Ce faisant, des points critiques de contrôle pourront être identifiés.

  - L'analyse des dangers présentée à l'annexe 9 n'est pas adaptée au guide et son contenu doit être modifié en profondeur. La liste des mesures préventives possibles ne doit pas être non limitative, mais exhaustive.

  - Les dangers relatifs aux œufs cassés doivent être détaillés.

  - Il y a une confusion entre la description du danger et l'origine du danger. Par exemple, le danger associé aux œufs souillés consiste en une croissance microbiologique accrue et donc en une probabilité accrue de contamination microbiologique. Un œuf souillé n'est pas un danger mais est une source de danger.

  - Les mesures préventives et les actions correctives sont incomplètes ou insuffisamment décrites. Par exemple, en cas d'œufs en provenance d'exploitations positives pour les salmonelles, il est nécessaire, en plus de contrôler les documents, de traiter les œufs à la fin de la journée, de les diriger vers l'industrie de transformation, de nettoyer et de désinfecter les équipements et le matériel, etc.

  - Concernant les définitions des œufs « souillés », « très souillés », « propres », etc., il est recommandé de mentionner dans le guide des définitions précises éventuellement accompagnées de photos. Les actions à entreprendre en cas d'œufs souillés doivent également être plus détaillées.

  - Le score de gravité pour les œufs provenant de lots positifs pour les salmonelles devrait être de 4. Le niveau de risque est égal à 4 et il s'agit d'un point d'attention.

  - A plusieurs reprises, le terme « traitement correct » est indiqué comme mesure préventive ou corrective, sans être précisé davantage. Une description détaillée de ce qui est attendu doit figurer dans le guide. Par exemple, en cas d'œuf cassé, l'entièreté des actions préventives et correctives doit être détaillée.

- Les scores de probabilité de bris d'œufs doit être de 3 et non de 2. Le niveau de risque doit être corrigé, le cas échéant, et il doit être vérifié si cela ne fait pas de ce danger un point d'attention.

- Le danger « contamination croisée par le matériel d'emballage » n'est pas pertinent car les emballages contenant des œufs cassés doivent être jetés et il n'existe pas de transmission de salmonelles via les cartons d'emballage.

- En ce qui concerne les emballages, il y a plusieurs étapes entre l'arrivée des œufs et leur sortie dans les matériaux d'emballage. Ces différentes étapes devraient être détaillées en ce qui concerne les dangers relatifs aux matériaux d'emballage.

- Il manque les étapes concernant le transport (transport au moment de la collecte, transport après le tri et le conditionnement).

- Il existe plusieurs étapes de stockage entre l'entrée et la sortie des œufs de l'entreprise. Celles-ci devraient être détaillées.

- L'étape du mirage n'est pas mentionnée dans l'analyse des dangers. Or il s'agit d'une étape présentant souvent des difficultés, d'après les constatations lors des contrôles. La problématique liée au mirage des œufs devrait également être prise en compte dans le guide.

- L'étape d'étiquetage présente aussi un danger microbiologique dans les cas où la durée de péremption mentionnée est inexacte. La formation du personnel devrait être remplacée par une procédure de travail pour le personnel. Cette procédure devrait figurer dans le guide.

- Concernant le stockage, il est nécessaire de surveiller la température et l'humidité relative et de prendre des actions correctives en cas de dépassement. Le contrôle par sondage de la température et de l'humidité relative devrait se faire non seulement au niveau de l'envoi, mais aussi au niveau de la réception et du stockage des œufs.

4. Conclusion

Le Comité scientifique souligne l'effort déjà réalisé par le secteur dans la conception de ce guide. Cependant, il donne une évaluation défavorable à la version actuelle du guide car celle-ci ne fournit pas toutes les informations utiles pour que l'opérateur puisse mettre en place et appliquer un système d'autocontrôle efficace et ainsi garantir la sécurité alimentaire.

Les principales raisons de cette évaluation défavorable sont les suivantes :
- le manque d'un schéma reprenant le flux des œufs au travers les différentes étapes des différentes activités tombant sous le champ d'application du guide;
- le plan HACCP est formulé de manière théorique sans lien suffisant avec les activités visées par le guide ;
- l'analyse des dangers est incomplète et devrait être révisée en profondeur, tenant compte des différentes étapes des différentes activités visées dans le guide ;
- certain(e)s phrases, titres, etc. sont formulé(e)s de manière imprécise et incomplète, ce qui rend la compréhension des messages du guide difficile pour les opérateurs ;

- des chapitres doivent être rajoutés (réception des marchandises, stockage et entreposage des œufs, problématique des œufs cassés) tandis que d'autres doivent être supprimés (commerce de gros, certaines annexes) ;
- les propositions de mesures préventives et correctives sont incomplètes ;
- il manque des directives concernant les fréquences (par exemple, fréquence des contrôles, fréquence des enregistrements) et concernant les conditions extérieures (par exemple température, humidité);
- certaines références à la législation sont erronées.

De plus, de nombreuses remarques spécifiques sont également émises, notamment concernant le nettoyage et la désinfection, le contrôle microbiologique de l'hygiène, le contrôle de la température et de l'humidité relative, la surveillance des salmonelles et l'analyse des dangers.

Le Comité scientifique estime que la rédaction d'une seconde version du guide qui tienne compte de ces remarques est nécessaire.

Pour le Comité scientifique,

Prof. Em. Dr. Pharm. C. Van Peteghem (Sé.)
Président

Bruxelles, le 29/11/2013

Références

De Reu K., Grijspeerdt K., Heyndrickx M., Messens W., Uyttendaele M., Debevere J., Herman L. Influence of eggshell condensation on eggshell penetration and whole egg contamination with Salmonella enterica serovar enteritidis. J Food Prot., **2006**, 69, 1539-45.

EFSA. Opinion of the Scientific Panel on Biological Hazards on the request from the Commission related to the Microbiological risks on washing of Table Eggs (Question N° EFSA-Q-2004-031). The EFSA Journal, **2005**, 269, 1-39. URL: http://www.efsa.europa.eu/fr/efsajournal/doc/269.pdf

Leleu S., Messens W., De Reu K., De Preter S., Herman L., Heyndrickx M., De Baerdemaeker J., Michiels C.W., Bain M. Effect of egg washing on the cuticle quality of brown and white table eggs. J Food Prot., **2011**, 74, 1649-54.

Messens W., Giitins J., Leleu S., Sparks, N. (**2011**) Egg decontamination by washing. In: Improving the safety and the quality of eggs and egg products. Volume 2: Improving the safety and quality of eggs and egg products, p. 163-180 (Cambridge, UK, Woodhead Publishing Limited). Nys Y., Bain M., Van Immerseel F. (Eds). ISBN 978-1-84569-754-9.

Stepień-Pyśniak D. Occurrence of gram-negative bacteria in hens' eggs depending on their source and storage conditions. Pol. J. Vet. Sci., **2010**, 13:507-13. URL: http://www.ncbi.nlm.nih.gov.vdicp.health.fgov.be:8080/pubmed/21033566.

Membres du Comité scientifique

Le Comité scientifique est composé des membres suivants:

D. Berkvens, A. Clinquart, G. Daube, P. Delahaut, B. De Meulenaer, L. De Zutter, J. Dewulf, P. Gustin, L. Herman, P. Hoet, H. Imberechts, A. Legrève, C. Matthys, C. Saegerman, M.-L. Scippo, M. Sindic, N. Speybroeck, W. Steurbaut, E. Thiry, M. Uyttendaele, T. van den Berg, C. Van Peteghem

Conflits d'intérêts

Aucun conflit d'intérêts n'a été constaté.

Remerciements

Le Comité scientifique remercie la Direction d'encadrement pour l'évaluation des risques et les membres du groupe de travail pour la préparation du projet d'avis. Le groupe de travail était composé de:

Membres du Comité scientifique	M. Sindic (rapporteur), G. Daube, L. Herman
Experts externes	/

Cadre juridique de l'avis

Loi du 4 février 2000 relative à la création de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, notamment l'article 8 ;

Arrêté royal du 19 mai 2000 relatif à la composition et au fonctionnement du Comité scientifique institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire;

Règlement d'ordre intérieur visé à l'article 3 de l'arrêté royal du 19 mai 2000 relatif à la composition et au fonctionnement du Comité scientifique institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, approuvé par le Ministre le 09 juin 2011.

Disclaimer

Le Comité scientifique conserve à tout moment le droit de modifier cet avis si de nouvelles informations et données arrivent à sa disposition après la publication de cette version.